

2025 年 4 月 21 日
秋田キャッスルホテル

18 世紀「ブレジア＝クレイ家のレシピ帖」参考メニューやイギリス伝統菓子を堪能♪

秋田市立千秋美術館「おいしいボタニカル・アート」コラボ企画

ボタニカルアフタヌーンティーが期間限定で登場

期間：2025 年 5 月 1 日（木）～6 月 30 日（月）／【特典】展覧会半券で料金 5%OFF



▲左）展覧会で展示されるレシピ帖を参考にしたメニューやイギリスの伝統菓子など英国風の食文化をホテルで優雅に楽しもう
右）今回コラボレーションする展覧会のメインビジュアル

秋田キャッスルホテル（秋田県秋田市中通、代表取締役社長 岸本洋喜）は、5 月 1 日（木）から 6 月 30 日（月）までの期間限定メニューとして、1 階のダイニングレストラン ザ・キャッスルで「ボタニカルアフタヌーンティー」の提供をいたします。

今回のメニューは、当ホテルからほど近い秋田市立千秋美術館で 4 月 26 日（土）より開催される展覧会「英国キュー王立植物園 おいしいボタニカル・アート 食を彩る植物のものがたり」とのコラボレーションによるもので、ボタニカル・アートや食器などを通じてイギリスの歴史と食文化を紐解く展覧会の内容に合わせ、シェフやパティシエが特別に考案しました。

展覧会で展示される 18 世紀に記された「ブレジア＝クレイ家のレシピ帖」を参考にしたチョコレートクリームをはじめ、スコーンやショートブレッドなど、古くからイギリスで親しまれてきたクラシカルな菓子、ボタニカルをテーマに果実や種をアクセントに加えたタルトやミルクフアッジなど、イギリスの食文化を優雅な雰囲気でお楽しみいただけます。

■ボタニカルアフタヌーンティー 詳細

- 提供期間／5 月 1 日（木）～6 月 30 日（月）
 - 提供時間／14:00～17:00（L.O.16:00）
 - 店舗／1 階 ダイニングレストラン ザ・キャッスル
 - 料金／おひとり様 5,000 円（消費税・サービス料込）
 - 特典／展覧会の半券ご持参で料金 5%OFF（併用不可）
 - ご予約／TEL.018-834-1141(代表)
- ※ 3 日前まで ※2 名様より承ります



➤ 内容／フード全 12 品+フリードリンク+ウエルカムスパークリングワイン



上段



中段



下段

＜上段／ケーキ＞「ブレジア＝クレイ家のレシピ帖」参考メニューを含む一皿

トライフル	グラスにスポンジや生クリーム、カスタード、イチゴを重ねたイギリス生まれのデザート。
ヴィクトリアケーキ	ヴィクトリア女王にちなんだ名前のイギリス伝統菓子。バターたっぷりのスポンジ生地でラズベリージャムを挟んだ紅茶と一緒に楽しみたい一品。
アプリコットとプルーンのタルト	展覧会のテーマ「ボタニカル」から連想した、2 種類の果実を使ったタルトです。
オレンジカスタードとチョコレートクリーム	「ブレジア＝クレイ家のレシピ帖」のレシピを手掛かりに、パティシエが当時の雰囲気を感じるデザートに仕上げました。ビターチョコの濃厚な味わいを感じるクリームとオレンジのさわやかな風味がよく合います。

＜中段／焼菓子＞イギリス伝統菓子を集めた一皿

スコーン 県産いちごジャム	イギリスのスコットランドで生まれた伝統菓子。シンプルな材料で焼き上げたイングリッシュスタイルのスコーンはアフタヌーンティーの定番。
ミルクファッジ	練乳とバターなどを煮詰めてつくるミルクファッジはイギリスの定番菓子で紅茶との相性がバツグン。ホワイトチョコを加え、濃厚な後味を出しています。ドライ克蘭ベリーとかぼちゃの種を忍ばせ、ボタニカル感を演出。
ショートブレッド	サクサク、ほろほろの食感と口に広がるバターの香りが楽しめるスコットランドの伝統的なバタークッキー。
フラップジャック	オートミールにバターやはちみつ、三温糖を混ぜてオーブンで焼いた素朴な味わいのイギリスの定番菓子。

＜下段／セイボリー＞イギリスにちなんだメニューを中心に組み立てた一皿

きゅうりとサーモンのサンドイッチ	アフタヌーンティーの定番であるキュウリのサンドイッチをスモークサーモンでアレンジ。味わい深いサーモンと淡泊な味わいときゅうりのコントラストが効いた一品。
ミートパイ	イギリス発祥の伝統的な肉料理の一つ。合いびき肉のパテをパイ生地で丸く包んで焼き上げています。
海老のカクテルソース	イギリスで人気のシュリンプカクテルをヒントに、トマトやレモンが効いたカクテルソースとアボカドを重ね海老をトッピング。
彩り野菜のピンチョス	アフタヌーンティーのアクセントにぴったりな一口で食べられる気軽な前菜。

＜フリードリンク＞ポットで提供する 6 種類の紅茶やコーヒー、ソフトドリンクなど

■「英国キュー王立植物園 おいしいボタニカル・アート 食を彩る植物のものがたり」概要

18世紀来のイギリス王室ゆかりの庭園で、22万点ものボタニカル・アート（植物画）を有するキュー王立植物園の協力のもと、野菜や果物、ハーブといった食用の植物を描いたボタニカル・アートを紹介する展覧会です。さらに当時のティー・セットなどの食器や、ベストセラーとなったレシピ本なども展示することで、食を彩る植物のものがたりをたどりながら、イギリスの歴史や食文化、生活様式を紐解きます。

- 会期／4月26日（土）～6月22日（日）
※ 会期中無休
- 開館時間／10:00～18:00（最終入館 17:30）
- 主催／秋田市立千秋美術館、ABS 秋田放送
- 観覧料／一般 1,300 円、大学生 800 円、
高校生以下無料
- 詳細はこちら

<https://www.city.akita.lg.jp/kanko/kanrenshisetsu/1003643/1009867/1042919/1045751.html>



■秋田キャッスルホテル 会社概要

1970年7月7日開業、2025年に開業55周年を迎えます。客室数150室、大小9つの宴会場、料飲店舗5施設を有するシティホテル。医療施設エリア「メディカルモール」、ホテルオフィス、テナントショップなどを併設し、地域の活動拠点としてあらゆるシーンでご利用いただけます。

【会社名（商号）】株式会社秋田キャッスルホテル

【ホテル名称】秋田キャッスルホテル

【住 所】秋田県秋田市中通一丁目 3 番 5 号

【資本金】 1 億円

【開業年月日】1970年7月7日

【代表取締役社長】岸本 洋喜

【従業員数】450人（2025年4月1日現在）

感謝と共に、その先へ。

